

Con filosofia

Nasciamo da un fiume...

L'elemento acqua, del fiume di risorgiva Lia, racconta la nostra storia di **"osti"** al servizio di signorotti veneziani che, risalendo nell'entroterra, trovavano i sapori legati a questo imprescindibile elemento.

La nostra missione è offrire un'esperienza culinaria che unisce tradizione e innovazione, celebrando i sapori autentici del territorio con ingredienti freschi e a **"km buono"**, scelti con cura per raccontare la storia e la cultura gastronomica del nostro paesaggio.

Con le nostre creazioni, ci impegniamo quotidianamente a ricercare una cucina di **"rispetto"**: per i produttori, per l'Ospite e per l'ambiente naturale dove viviamo da quattro generazioni.

Benvenuti a Parco Gambrinus!

Alcuni prodotti utilizzati nella nostra cucina sono surgelati all'origine, alcuni altri possono essere stati sottoposti ad abbattimento di temperatura come previsto dalla legge vigente.

Per avere informazioni riguardo alla presenza di allergeni nelle nostre preparazioni o quali alimenti abbiano subito abbattimento di temperatura, vi invitiamo a rivolgervi al nostro staff.

crudo-caldo di pesce, fra sassi e pietre
raw-hot fish, between stones and rocks

porchetta di storione dalla Lia con mistricanza e topinambur degli orti
Lia's sturgeon with mixed salad and Jerusalem artichokes from the gardens

spiedino di capasanta con flan croccante di zucchine al timo
scallop skewer with crispy zucchini flan and thyme

grancotto - dentice mantecato, piovra, gamberone, capasanta e carpaccio di ricciola
grancotto - creamed snapper, octopus, prawn, scallop and sea amberjack carpaccio

la nostra robiola di anacardi, pane al carbone vegetale e gelatina di fichi
our cashew robiola, charcoal bread and figs jelly

tartara di manzo Cherolaise locale, mistricanza e olive verdi di Venezia
local Charolais beef tartare, fresh salad and green olives from Venice

profondoverde: piacevole viaggio nel mondo vegetale
profondoverde: a pleasant journey into the world of vegetables

piatti d'entrata

.26

.18

.20

.22

.16

.22

.16

calle di Gragnano con molluschi, bottarga
calle di Gragnano pasta with shellfish, bottarga and oyster eggnog

riso La Fagiana, melone&limone con carpaccio di capasanta (min. 2 persone)
La Fagiana rice, melon&lemon with scallop carpaccio (min. 2 people)

linguine tiepide al prosecco, lime e riccio di mare
lukewarm linguine with prosecco, lime and sea urchin

caramelline di pasta all'uovo, burrata e pistacchio
homemade egg pasta stuffed with burrata and pistachio

parmigianata di melanzane con stracciatella e anice stellato
eggplant parmigiana with mozzarella cheese and star anise

.17

.18

.19

.16

.16

coperto .5
cover charge

gamberi alla Gambrinus (da degustare seguendo i tradizionali "diese comandamenti")
prawns Gambrinus style (to be enjoy following the traditional "ten commandments")

la grigliata di pesce alla legna di faggio con polenta Biancoperla, salsa acidula
fresh fish grilled on beech wood coals with polenta Biancoperla, sauce sauce

anguilla del Sile alla griglia, contrasti di verdure e chips al sentore di liquirizia
grilled Sile eel, contrasts of vegetables and chips with a hint of liquorice

Cordon Bleu di agnello alla Cesare con formaggio di malga
lamb Cordon Bleu Caesar Style with Alpine Cheese

morbido di vitello, pappa ai pomodori colorati e verdure grigliate
soft veal, colored tomatoes porridge and grilled vegetables

"come un pollo" al curry, vegetale con polentina grigliata
"like a chicken" curry, vegetable with grilled polenta

il pescato del giorno: alla griglia, al sale o al forno
fresh from the fish market: grilled, in salt crust or baked

secondi grigliati

.35

.27

.28

.28

.25

.21

menù degustazione 6 portate, vini abbinati
6-course tasting menu, paired wines

il benvenuto dello chef ed il nostro Elisir spritz
the chef's welcome and our Elisir spritz

porchetta di storione dalla Lia con misticanza e topinambur degli orti
Lia's river sturgeon porchetta with mixed salad and Jerusalem artichokes

crudo&caldo di pesce, fra sassi e pietre
raw&hot fish, between rocks and stones

risotto estro dello chef
risotto inspired by the chef

anguilla del Sile alla griglia, contrasti di verdure e chips al sentore di liquirizia
grilled Sile eel, vegetable contrasts and liquorice-flavoured chips

tiramisù "al momento" nella versione classica o all'Elisir Gambrinus
tiramisù "al momento" in the classic version or with Elisir Gambrinus

€ 90

degustazione



Tradizione & Buon Ricordo (suggerito per minimo 2 persone)

menù degustazione 4 portate, vini abbinati

4-course tasting menu, paired wines

il benvenuto dello chef ed il nostro Elisir spritz

the chef's welcome and our Elisir spritz

porchetta di storione dalla Lia con misticanza e topinambur degli orti

Lia's river sturgeon porchetta with mixed salad and Jerusalem artichokes

risotto estro dello chef

risotto inspired by the chef

gamberi alla Gambrinus (da degustare seguendo i tradizionali "diese comandamenti")

Gambrinus style prawns (to be tasted following the traditional "ten commandments")

tiramisù "al momento" nella versione classica o all'Elisir Gambrinus

tiramisu "at the moment" in the classic version or with Elisir Gambrinus

€ 70

piatto del Buon Ricordo € 10

degustazione

Saint Polo's – fine pasto all'Elisir Gambrinus dal 1981

Saint Polo's - frozen after meal with Elisir Gambrinus since 1981

sfoglia caramellata, crema chantilly alla vaniglia Thay e frutta del giorno

caramelized puff pastry, chantilly cream with Thay vanilla and fruit

viennetta al cioccolato Domori e menta rotundifolia

viennetta with Domori chocolate and rotundifolia mint

tiramisù "al momento" nella versione classica o all'Elisir Gambrinus

tiramisu "at the moment" in the classic version or with Elisir Gambrinus

gelato alla crema con fragole marinate all'Elisir

cream ice-cream with strawberries marinated in Elisir

dolce ispirazione del giorno

sweet inspiration of the day

.7

.8

.8

.8

.8

.8

prince